

Nußtorte Christa

Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	7 Stk.
Gemahlene Haselnüsse	20 Dekagramm
Feinkristallzucker	25 Dekagramm
Vollkornmehl	3 Esslöffel
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Butter	6 Dekagramm
Zimtpulver	1 Messerspitze(n)
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Dotter und die Hälfte Zucker schaumig, Schnee und restlichen Zucker steif schlagen, zusammen mischen. Mehl und Nüsse einrühren und zuletzt Butter. Ca. 1/2 Stunde backen. Creme: 15 dag Butter schaumig rühren, 10 dag Zucker und Vanillezucker, 2 Eidotter. Mit Zitronensaft abschmecken. TIPP: Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1141-Nusstorte-Christa.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at